

# “Le Olle”

## Bardolino DOCG Classico Superiore



**Alcool:** 14% vol.

**Area di produzione:** Regione Veneto. Vigneto “La Prà” nella zona classica collinare della riva orientale del Lago di Garda.

**Uve:** Prodotto in quantità limitata da uve rosse Corvina (65%), Rondinella (25%) e Cabernet Sauvignon (10%). Il vigneto “La Prà”, con 5000 ceppi ad ettaro, è coltivato esclusivamente a spalliera e potatura a guyot. La produzione è di 70 quintali per ettaro.

**Composizione del suolo:** Terreno di origine morenica, a medio impasto, con scheletro misto ad argilla.

**Sistema di vinificazione:** Le uve, una volta raccolte a giusta maturazione, vengono in parte pigiate immediatamente ed in parte messe a riposo per un breve periodo. La pigiatura, soffice a rulli, avviene a fine ottobre e la fermentazione in rosso prosegue per 8-9 giorni a temperatura controllata (circa 24°C.) con delestage eseguito ogni giorno. L’invecchiamento avviene in un primo tempo in serbatoi termocondizionati e successivamente in botti di legno. L’imbottigliamento è a freddo in linea sterile.

**Descrizione organolettica:** Vino secco, con una spiccata concentrazione e profondità dei caratteri, corposo e armonico, risultato dalla migliore selezione di uve del nostro vigneto “La Prà”. La gradazione alcolica rasenta i 14°C, valori alcolici inediti per il bardolino.

**Colore:** Rosso rubino violaceo.

**Profumo:** Vinoso, caldo, intenso con sentori di frutta matura, speziato e floreale.

**Sapore:** Asciutto, dal corpo pieno, armonico e robusto.

**Temperatura di servizio:** Da servire a temperatura ambiente (18°C.)

**Conservazione:** Può essere invecchiato per 3-4 anni. Conservare in luogo fresco, asciutto e buio.

Zuccheri	Acidità Totale	Acidità Volatile	SO2 Totale	SO2 Libera	Estratto Secco
9.00 g/l	5.10 g/l	0.30 g/l	83 g/l	27 g/l	30.0 g/l

**CANTINE LENOTTI SRL**

Via Santa Cristina, 1 - 37011 Bardolino – Verona

+39 045 7210484

[WWW.LENOTTI.COM](http://WWW.LENOTTI.COM)

[INFO@LENOTTI.COM](mailto:INFO@LENOTTI.COM)